

Rezept für buntes Lebkuchenhaus von Andrea Schirmaier-Huber

ZUTATEN

Lebkuchen

200 g Waldhonig
75 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
0,5 Pck. Lebkuchengewürz
0,5 Prise Salz
400 g Mehl
2 TL Backpulver
12 g Kakaopulver

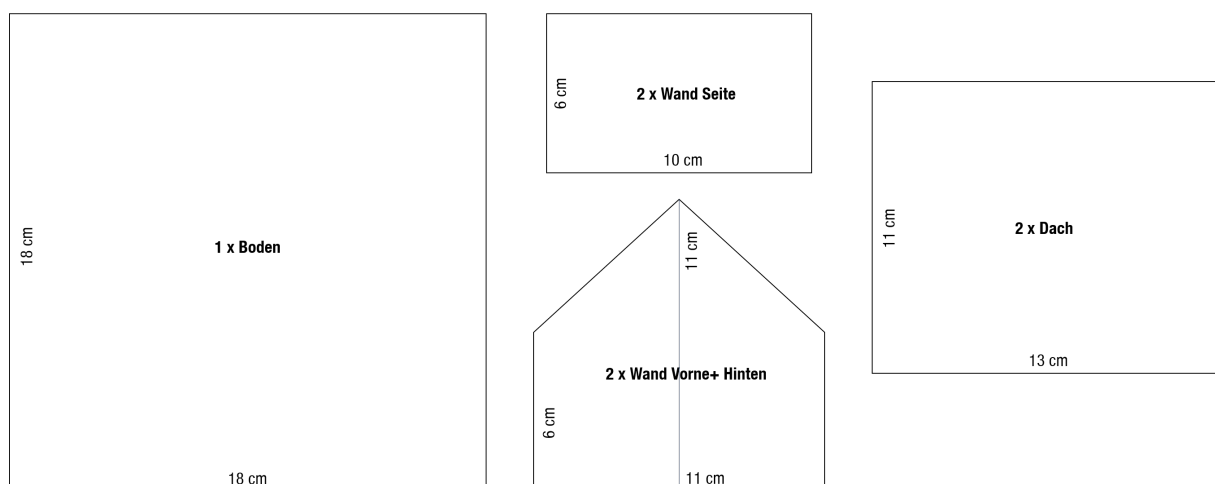
Royal Icing

1 Eiweiß
200g Puderzucker
Zitronensaft
Eat a Rainbow Pink
Eat a Rainbow Violett

Für den Lebkuchen

Honig, Butter und Zucker zerlassen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Die Honigmischung abkühlen lassen. Dann Ei und Gewürze in die Honigmasse rühren. Das Mehl mit Backpulver, Kakao sieben. Die Hälfte der Mehlmischung nach und nach untermengen. Dann den Rest von Hand zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für 2 Stunde ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1 cm dick und gleichmäßig ausrollen. Das Haus mit Hilfe von vorgeschrittenen Schablonen ausschneiden.



Die Lebkuchenstücke auf ein Backblech mit Backpapier legen und dünn mit Milch bestreichen. Aus dem Rest Bäumchen, Herzen oder andere Deko-Elemente ausstechen. Kleine Teile immer getrennt von großen Teilen backen, da sie eine andere Backzeit haben. Backofen auf 175°C für 10 - 16 Minuten backen. Am besten eine Nacht ruhen lassen und erst am nächsten Tag weiterverarbeiten, dann sind die Teigstücke stabiler.

Für das Icing

Das Eiweiß schaumig schlagen und nach und nach den gesiebten Puderzucker zugeben. Je nachdem etwas Zitronensaft für die Konsistenz hinzugeben. Idealerweise sollte das Icing eine zähflüssige Konsistenz haben, damit die Dekoration hält. Jetzt das Icing auf mehrere Schüsseln verteilen und nach Belieben mit den natürlichen Farben von Eat a Rainbow einfärben bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Das Icing auf Spritzbeutel verteilen und das Haus zusammenkleben und nach Belieben verzieren.

©Andrea Schirmaier-Huber/Konditorenweltmeisterin